Gulf Cooperation Council

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2198 (2011) (Arabic): Salad Dressing (Draft Standard)



BLANK PAGE





هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

مشروع: نهائي

GSO 5/FDS….. /2011

صلصة تابل السلطة
SALAD DRESSING

إعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها، لذلك فإنها عرضة للتغيير والتبديل، ولا يجوز الرجوع إليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة الخليجية.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عـضويتها الأجهـزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنيـة رقم ٥ " اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجـات الغذائيـة والزراعيـة" بإعـداد هـذه المواصفة القياسية الخليجية من قبل (المملكة العربية السعودية) وقـد تـم إعـداد المـشروع بعـد استعراض المواصفات القياسية العربية والأجنبية والدولية والمؤلفات المرجعية ذات الصلة.

وقد اعتمدت هذه المواصفة كمواصفة(قياسية / لائحة فنية) خليجية في اجتماع مجلس إدارة الهيئـة رقم (   )، الذي عقد بتاريخ   /   /   هـ ، الموافق   /   /   م.

صلصة تابل السلطة

تـــاريخ الاعتمـــاد مـــن مجلـــس الإدارة :

صفة الإصدار

صلصة تابل الساطة

١- المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بصلصة تابل الساطة المعدة للاستهلاك المباشر .

٢- المراجع التكميلية

١/٢ GSO 9 "بطاقات المواد الغذائية المعبأة" .

٢/٢ GSO 21 "الشروط الصحية في مصانع الأغذية والعاملين بها" .

٣/٢ GSO 23 "المواد الملونة المستخدمة في المواد الغذائية" .

٤/٢ GSO 150 "فترات صلاحية المنتجات الغذائية" .

٥/٢ GSO 381 "المستحلبات والمثبتات ومغلظات القوام المسموح باستخدامها في المنتجـات الغذائية" .

٦/٢ GSO 1315 "طرق اختبار المايونيز" .

٧/٢ GSO 707 "المنكهات المسموح باستخدامها في المنتجات الغذائية" .

٨/٢ GSO 839 "عبوات المواد الغذائية – الجزء الأول : اشتراطات عامة" .

٩/٢ GSO 988 " حدود المستويات الاشعاعية المسموح بها فى المواد الغذائية " .

١٠/٢ GSO 998 " طرق الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية المسموح بهـا فـي المـواد الغذائية ".

١١/٢ GSO 1016 "الحدود الميكروبيولوجية للمواد والسلع الغذائية ـ الجزء الأول " .

٣- الوصف

١/٣ صلصة تابل السلطة : عبارة عن غذاء نصف صلب مستحلب محضر من زيت نبـاتي، أحد أو كلا منظمات الحموضة الواردة في بند (١/١/٥) ، واحد أو أكثر من مكونات مح البيض الواردة في البند (٢/١/٥) والمعجون النشوي المعد الوارد في بند (٣/١/٥) واحد أو أكثر من المكونات الواردة في بند (٤/١/٥) يمكن أيضاً أن تستخدم .

٢/٣ صلصة التابل الفرنسية : عبارة عن غذاء سائل مفصول أو غذاء سائل لـزج مـستحلب محضر من زيت نباتي أحد أو كلا منظمات الحموضة الواردة في بند (١/١/٥) واحـد أو أكثر من المكونات الواردة في بند (١/٢/٥) يمكن أيضاً أن تستخدم .

٤- المتطلبات

١/٤ أن تكون جميع المواد الخام المستخدمة مطابقة للمواصفات القياسية الخليجية الخاصة بكل منها .

٢/٤ أن يتم تجهيز المنتج طبقاً للاشتراطات الصحية الواردة في المواصفة القياسـية الخليجيـة الواردة في بند (٢/٢) .

٣/٤ يجب أن تكون جميع المكونات المستخدمة في التصنيع آمنة ومناسبة للمنتج .

٤/٤ يجب أن لا يقل نسبة الزيت النباتي في صلصة تابل السلطة عن ٣٠٪ بالكتلة وعن ٣٥٪ في صلصة التابل الفرنسية .

٥/٤ الزيت النباتي المستخدم قد يحتوي اختيارياً على مانع التبلور.

٦/٤ يجب أن لا يقل مح البيض أو مكافئة من محتوي مواد مع البيض الصلبة عـن ٤٪ مـن الكتلة مع البيض السائل في صلصة تابل السلطة .

٧/٤ يمكن أن تختلط مكونات المنتج وتعبأ في جو متحكم به كلياً أو جزئياً بواسطة غاز ثـاني أكسيد الكربون أو النيتروجين .

٨/٤ يجب ألا تزيد حدود المستويات الإشعاعية عما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجيـة الواردة في بند (٩/٢) .

٩/٤ يجب ألا تزيد الحدود الميكروبيولوجية كما هو وارد في المواصفة القياسية الخليجية في بند (١١/٢) .

٥- المكونات والمواد المضافة :

١/٥ مكونات صلصة تابل السلطة

١/١/٥ منظمات الحموضة

١/١/١/٥ أي خل أو أي خل مخفف بالماء أو أي من هذين المكونين مخلوطين مع أي من المكونات الاختيارية الاختبار الواردة في بند (٦/٤/١/٥) .

٢/١/١/٥ عصير الليمون و/أو عصير الليمون الحامض في أي شكل ملائم والذي قد يكون مخففاً بالماء .

٢/١/٥ مكونات مح البيض : مح البيض السائل مح البيض المجمد مح البيض المجفف البيض الكامل السائل ، البيض الكامل المجمد ، البيض الكامل المجفف ، أو أي واحد أو أكثر من هذه المكونات السابقة الواردة في هذا البند مع بياض البيض السائل أو بياض البيض المجمد .

٣/١/٥ مكونات المعجون النشوي : يمكن أن يحضر من نشاء الغذاء ، نشاء الغذاء المعدل ، طحين تابيوكا ، طحين القمح ، طحين الجاودا ، أو أي اثنان أو أكثر من هذه المكونات وقد يضاف الماء في تحضير هذا المعجون .

٤/١/٥ المكونات الاختيارية الأخرى :

١/٤/١/٥ الملح .

٢/٤/١/٥ محليات الكربوهيدرات المغذية .

٣/٤/١/٥ أي توابل (ما عدا الزعفران أو الكركم) أو نكهة طبيعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٧/٢) بشرط أن لا يمنح المنتج لون يحاكي اللون الذي يمنحه مع البيض للمنتج .

٤/٤/١/٥ أحادى جلوتامات الصوديوم .

٥/٤/١/٥ المثبتات والمغلظات : مع عدم الإخلال بما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الـواردة في بند (٥/٢) يمكن إضافة ثنائي أوكتيل الصوديوم سلفوسكسينات.

٦/٤/١/٥ حمض الستريك و/أو حمض الماليك :يمكن أن يستخدم في كمية لا تزيد على ٢٥٪ بالكتلة من حوامض الخل أو مخفف الخل محسوب كحمض خل .

٧/٤/١/٥ عامل مزيل للايونات : (طبقاً للإنتاج الجيد) ثنائي صوديوم الكالسيوم ، أي دي تـي إيـه (ثنائي صوديوم الكالسيوم إيثيلين ثنائي الأمين ربـاعي حـامض الخليـك) و/أو ثنـائي صوديوم ، أي دي تي إيه (ثنائي صوديوم إيثيلين ثنائي الأمين رباعي حامض الخليك) ، يمكن أن تستخدم لحفظ اللون و/أو النكهة .

٨/٤/١/٥ مانع التبلور : (طبقاً للإنتاج الجيد) أو كساستيرين ، ليسيثين ، بولي جليسرول إيستر مـن الأحماض الدهنية .

٢/٥ مكونات صلصة التابل الفرنسية :

يسمح بإضافة المكونات الواردة في البنود (١/١/٥) بالإضافة إلى المكونات التالية :

١/٢/٥ المكونات الاختيارية الأخرى :

يسمح بإضافة المكونات الاختيارية الأخرى الواردة فـي بنـود (١/٤/١/٥ ، ٢/٤/١/٥ ، ٤/٤/١/٥ ، ٦/٤/١/٥ ، ٧/٤/١/٥ ، ٨/٤/١/٥) بالإضافة إلى المكونات التالية :

١/١/٢/٥ التوابل أو النكهات الطبيعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٧/٢) .

٢/١/٢/٥ عجينة الطماطم ، لب الطماطم ، الكاتشب .

٣/١/٢/٥ البيض والمكونات المشتقة من البيض .

٤/١/٢/٥ مواد ملونة التي تمنح المنتج اللون المميز له طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٣/٢) .

٥/١/٢/٥ المثبتات والمغلظات : مع عدم الإخلال بما ورد بالمواصفة القياسية الخليجية الواردة فـي بند (٥/٢) يمكن إضافة كربونات الكالسيوم أو هيكساميتا فوسفات الـصوديوم أو ثنـائي أوكتيل الصوديوم سلفوسكسينات .

٦- التعبئة

مع عدم الإخلال بما نصت عليه المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٨/٢) يجـب أن يتم تعبئة المنتج في عبوات صحية جديدة ، نظيفة ، جافة ، سليمة مناسبة محكمة القفل ولم تستعمل من قبل وتحافظ على سلامة المنتج وجودته .

٧- أخذ العينات

تؤخذ العينات من الإرسالية بطريقة عشوائية بما يساوي نصف الجـذر التربيعـي لعـدد العبوات على ألا تقل عدد العبوات المأخوذة عن ثلاث عبوات .

٨- إجراء الاختبارات

تجرى جميع الاختبارات على العينة الممثلة والمأخوذة طبقـاً للبنـد (٧) لتحديـد مـدى مطابقتها لجميع بنود هذه المواصفة .

١/٨ تقدر نسبة الزيت النباتي طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٦/٢) .

٢/٨ يتم الكشف عن حدود المستويات الإشعاعية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة فـي بند (١٠/٢) .

٩- البيانات الإيضاحية

مع مراعاة ما ورد في المواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (١/٢) يجب أن يـذكر على العبوة :

١/٩ أسم المنتج طبقاً للبند (٣) .

٢/٩ المكونات والمواد المضافة للمنتج .

٣/٩ فترة الصلاحية طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية الواردة في بند (٤/٢) .

١٠- النقل والتخزين

١/١٠ يجب أن يتم النقل بواسطة وسائل مناسبة تحفظ المنتج من التلف من والفساد .

٢/١٠ يجب أن تخزن العبوات في مخازن جيدة التهوية بعيدة عن مصادر الحـرارة والرطوبـة والتلوث.

المصطلحات الفنية

Salad dressing .... صلصة تابل السلاطة

French dressing .... صلصة التابل الفرنسية

vegetable oil .... زيت نباتي

Acidifying ingredients .... منظمات الحموضة

Stabilizers and thickeners .... المثبتات والمغلظات

Sequestrate .... عامل مزيل للايونات

Crystallization inhibitors .... مانع التبلور

Moisture .... رطوبة



المراجع

Code of Federal Regulations
Title 21, volume 2, parts 100 to 164
169.150 salad dressing
169.115 French dressing